

Brest,
Le 11/10/23

Communiqué

Les 17 et 18 octobre, l'Université de Bretagne Occidentale organise un marathon créatif autour des problématiques d'innovations alimentaires durables.

Pendant deux jours, plus d'une centaine d'étudiants de l'ESIAB¹, de l'IUT² de Quimper et de l'IAE³ de l'UBO plancheront sur les problématiques d'innovations alimentaires durables. Issus de la logistique, du commerce ou de l'ingénierie agroalimentaire, ils devront imaginer des réponses aux problématiques d'alimentation durable des entreprises du secteur de l'agroalimentaire : Écomiam, Even, Ildys Fondation et Kermené

¹ École Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne

² Institut Universitaire de Technologie

³ Institut d'Administration des Entreprises

Un programme de recherche à l'UBO pour favoriser une alimentation durable

Financée par des entreprises mécènes, sous l'égide de la Fondation UBO, la [Chaire Pratiques Alimentaires Durables](#) (PADE) vise **à développer et renouer la confiance entre les entreprises, les pouvoirs publics, les associations et les consommateurs**, par une vision commune des pratiques alimentaires durables.

La chaire est dirigée par le laboratoire d'économie et de gestion de l'Ouest (le LEGO) et le laboratoire universitaire de biodiversité et d'écologie microbienne (le LUBEM) de l'UBO. Les 17 chercheurs de la chaire organisent, les 17 et 18 octobre, un **marathon créatif** entre les étudiants de l'UBO et 4 entreprises partenaires.

4 entreprises = 4 problématiques différentes

Evolution de la réglementation, nouvelles habitudes alimentaires... Chaque entreprise doit trouver des solutions suite à ces changements structurels. Et leurs problématiques sont très variées !

Ainsi, la Fondation Ildys cherche à développer des pratiques alimentaires plus durables pour **diminuer le gaspillage en restauration collective**. Kermene cherche des solutions pour réduire le sur-emballage plastique en interne. Avec un chiffre d'affaires de 4 milliards d'euros par an, le distributeur espère, grâce aux étudiants, pouvoir **diminuer sa consommation de plastique** et s'adapter aux nouvelles réglementations. Even cherche à **optimiser ses déchets de production** : comment réutiliser les déchets une fois ceux-ci réduits à leur minimum ?

Enfin, Écomiam a une problématique bien différente : alors que l'entreprise développe des produits surgelés 100% français et communique en transparence sur ses marges et sur celles de ses producteurs, elle souffre d'une **image de marque déconnectée de ses actions**.

Les étudiants chercheront les réponses, aidés par les chercheurs de la chaire PADE et des salariés des quatre entreprises partenaires.

INFORMATIONS PRATIQUES :

Les 17 et 18 octobre

Restitution des étudiants le **18 octobre à 15h30**

Centre des Congrès du Chapeau Rouge, 1 rue du Paradis, Quimper

Programme complet en téléchargement [ici](#)

Contact

Camille Savina, attachée de presse à l'UBO

camille.savina@univ-brest.fr | 02 98 01 82 34 - 06 65 60 86 91

